

2018年秋冬 リニューアル・新製品のご案内

エスフーズ株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役：村上真之助）では、8月下旬より、もつ鍋、レンジ調理シリーズ、鍋スープなどのリニューアル・新製品を順次発売いたします。

【リニューアル・新製品①】

こてっちゃん 牛もつ鍋シリーズ

今年で販売開始から26年目を迎える「こてっちゃん 牛もつ鍋」シリーズからは新たに旨辛味噌味を販売いたします。定番品の醤油味、味噌味もより野菜がおいしく食べられるスープへとリニューアル。野菜(ニラとキャベツなど)を入れるだけ7分で出来上がる簡便アイテムです。

<内容量> 500g

<保存方法> 要冷蔵

<賞味期間> 60日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2018年8月下旬より順次発売

■商品特徴

醤油味(リニューアル)

2種類の異なる醤油を組み合わせ、枕崎産のかつお節と利尻産昆布の合わせだしでだしを使用した風味豊かで旨みのある醤油ベースのもつ鍋です。



味噌味(リニューアル)

3種類の異なる味噌を使用し、利尻昆布のだしを使用した旨み豊かで芳醇でコクのある味噌ベースのもつ鍋です。



旨辛味噌味(新発売)

2種類の味噌をベースにして、韓国産コチジャンや魚醤などで辛みと旨みをつけた“旨辛”味のもつ鍋です。



【リニューアル・新製品②】

レンジでひと皿シリーズ

好評いただいていた「レンジで簡単調理」シリーズから新たにブランド名を「レンジでひと皿」シリーズとしてリニューアル。

看板商品の「牛タンシチュー」はレシピを見直し、重厚感のある味にリニューアルいたしました。

袋から中身を付属の容器に移してレンジで温めるだけで召し上がれる簡便アイテムです。

<内容量> 190g(牛タンシチュー、牛すじ煮込み) 200g(牛もつ煮込み)

<保存方法> 常温

<賞味期間> 180日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2018年8月下旬より順次発売



ブランドロゴ

■ 商品特徴

牛タンシチュー(リニューアル)

深みのある味のデミグラスソースに国産牛脂や野菜の旨みを加えることで、重厚感のある味へ仕上げました。



こてっちゃん 牛もつ煮込み

コクのある味噌ベースのたれに、ザラメを使用することでより深みのある味噌味に仕上げました。



牛すじ煮込み

本醸造醤油使用の華やかな香りと旨みとコクが豊かな甘辛醤油味に仕上げました。



【リニューアル・新製品③】

鍋スープシリーズ

お鍋シーズンには欠かせない鍋スープシリーズを全面刷新。

「お肉をおいしく」をコンセプトにした鍋スープです。

<内容量> 750g

<保存方法> 常温

<賞味期間> 1年

<発売地区> 全国

<発売時期> 2018年8月下旬より順次発売

■ 商品特徴

もつ鍋スープ(リニューアル)

焼きあごだしと昆布だしの合わせだしで旨みにこだわったもつ鍋スープです。あご特有のすっきりとした中にも深みのある味に仕上げました。



豚みそ鍋スープ(リニューアル)

熟成期間の異なる2種類の熟成味噌に3種のだしを組み合わせることで、より味噌の風味を引き立たせたまるやかでコクのある味噌鍋スープです。



鶏ちゃんこ鍋スープ(リニューアル)

ブランド鶏である「大山どり」を使用しただしをベースに2種類の魚介だしで鶏のもつ旨みを存分に引き出す鶏ちゃんこ鍋スープです。



<本件に関するお問い合わせ>

エスフーズ株式会社 マーケティング課
担当：日下(くさか)、向山(むこうやま)
兵庫県西宮市鳴尾浜1丁目16番11
TEL：0798-43-4100 FAX：0798-43-4103